

“L’ANALISI SENSORIALE COME STRUMENTO DELLA RICERCA E DELLO SVILUPPO”

**PRESSO CENTRO CULTURALE INGEGNERE EMILIO BOVE
VIA ROMA, 81 – TELESE TERME (BN)**

SABATO, 25 novembre 2017 (9:00 – 13:00)

PRESENTAZIONE DEL CORSO

La Ricerca e Sviluppo è, tra le funzioni aziendali, quella che maggiormente riflette l’orientamento della stessa al “mercato”. Sapere cogliere i segnali che quest’ultimo invia e tramutarli in prodotti è, infatti, un’attività che, purtroppo, ancora per molti risulta essere poco remunerativa, ma che invece, è quasi sempre la chiave del successo di un “marchio”.

All’interno della funzione Ricerca e Sviluppo, però, molto spesso si trascurava un aspetto fondamentale: quello cioè del riscontro oggettivo tra ciò che si vuole fare e ciò che realmente si è fatto. L’analisi sensoriale, come strumento della Ricerca e Sviluppo, è il giusto completamento del complesso delle attività che nascono con l’identificazione di un’esigenza da parte dei consumatori e si concludono con l’immissione in commercio di un prodotto che dovrebbe rispondere a quelle esigenze.

DESTINATARI

Tecnologi Alimentari, Responsabili Assicurazione Qualità, Responsabili Commerciali, Responsabili Marketing e Comunicazione, Funzionari Aziendali che hanno il compito dello studio e realizzazione di nuovi prodotti con relative etichette, Uffici Legali Aziendali.

Relatore: Dr. Attanasio Giorgio

Il dottor Giorgio Attanasio attualmente opera come Tecnologo Alimentare e Consulente di quasi tutte le più importanti aziende dolciarie del panorama nazionale. Nel corso della sua carriera quasi ventennale maturata totalmente nell’ambito del vastissimo mondo del settore dolciario, ha avuto modo di occuparsi di Qualità, di Ricerca e Sviluppo, di Gestione della produzione, di Project Management e di Logistica aziendale.

PROGRAMMAZIONE DEL CORSO

Ore 09.00 Registrazione partecipanti

Ore 09.15 Presentazione del Corso

ATTESTATO

Al Termine del Corso verrà rilasciato ai partecipanti un Attestato di frequenza.

Ai Tecnologi Alimentari che parteciperanno al corso verranno rilasciati **n°4 Crediti Formativi**.

Per ragioni organizzative si prega di confermare la propria adesione via email all’indirizzo segreteria@otacl.it; allegando il format sottostante compilato in ogni sua parte.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

GRATUITA - per i Tecnologi Alimentari iscritti all’Ordine professionale;

€ 20,00 + IVA al 22% - quota riservata ai partecipanti esterni;



SCHEDA DI ISCRIZIONE CORSO

“L'ANALISI SENSORIALE COME STRUMENTO DELLA RICERCA E DELLO SVILUPPO”

PRESSO CENTRO CULTURALE INGEGNERE EMILIO BOVE

VIA ROMA, 81 – TELESE TERME (BN)

25 novembre 2017 (9:00 – 13:00)

DATI PER L'ISCRIZIONE

NOME E COGNOME PARTECIPANTE

AZIENDA INDIRIZZO SEDE LEGALE

CAP

CITTA'

PROV.

P.IVA

CODICE FISCALE

TELEFONO

FAX

E-MAIL

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

- GRATUITO** - quota riservata ai Tecnologi Alimentari iscritti all'Ordine (indicare n° iscrizione: _____)
- € 20,00 + IVA** - quota prevista per i partecipanti esterni;

SEDE DEL CORSO

Sede svolgimento del corso: PRESSO CENTRO CULTURALE INGEGNERE EMILIO BOVE - VIA ROMA, 81 – TELESE TERME (BN)

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Per iscriversi, inviare solo questo foglio compilato tramite email a: segreteria@otacl.it, entro e non oltre il XX/XX/2016.

Entro 5 giorni di calendario dalla data di inizio del Corso, verrà inviata una conferma all'indirizzo e-mail da Voi indicato nella scheda di iscrizione; in caso di mancata comunicazione, siete pregati di telefonare al numero: 0817349096.

La rinuncia alla partecipazione dà diritto alla restituzione della quota eventualmente già pagata a condizione che la comunicazione scritta pervenga entro 5 giorni dalla data d'inizio del Corso.

MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento della quota di partecipazione deve essere effettuato prima dell'inizio del Corso a seguito della conferma. Il Bonifico bancario dovrà essere intestato all'O.T.A.C.L. – Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio Banca Popolare dell'Emilia Romagna - Filiale di Torre del Greco (Na) IBAN IT92W053874030000001332304, causale: "Cognome e Nome – specifica corso"; e inviato al fax 0817349096 o alla e-mail: segreteria@otacl.it

INFORMATIVA PER LA TUTELA DELLA PRIVACY

In riferimento al D.Lgs. n. 196/03 sulla tutela della privacy, Vi comunichiamo quanto segue:

1. I dati da Voi forniti verranno utilizzati al fine di registrare la Vostra partecipazione al Corso e saranno inseriti in una nostra banca dati informatica relativa ai clienti delle attività formative.
 2. I dati vengono richiesti ai fini della corretta regolarizzazione della Vostra iscrizione e per l'emissione della relativa fattura.
 3. I dati non saranno oggetto di diffusione ma potranno essere utilizzati per informarvi su ulteriori attività dell'OTACL
 4. Il titolare del trattamento è L'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio
- Con la sottoscrizione della presente l'interessato fornisce il consenso all'invio di comunicazioni commerciali ai sensi dell'art. 130 n. 1 (D.Lgs. n. 196/03). L'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 7 del citato Decreto (richiesta di cancellazione, integrazione modificazione dei dati, ecc.).

data _____

Firma _____